

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Obiectul achiziției: <u>Prune uscate</u>					
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6
Lotul 1					
Prune uscate	MOLDOVA	FPC "VINTOIA-EXIM" SRL	Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton sau import. Metoda de producție: Fructe uscate - alimente preparate din fructe care păstrează identitatea speciei respective, prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale sau artificiale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată maro	Document normativ: Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007 Sursă: Vegetal Locul de proveniență: Provenit din produs autohton. Metoda de producție: Fructe uscate - prezentate în forme întregi, deshidratate prin procedee naturale. Informatii privind organismele modificate genetic (OMG): Nu se admit organisme modificate genetic. Proprietăți organoleptice: Aspecte exterior: Fructe întregi fără simbur, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a simburului. Culoare: Prune deshidratate: de la negru –albăstriu până la maro cu nuanță brună-roșcată tipic epidermei exterioare și de la ciocolată	Reglementarea tehnică "Fructe și legume uscate (deshidratate)", aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007

			Termen de valabilitate: Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice. Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Pentru utilizarea în producere a fructelor uscate trebuie să fie alese de obiecte străine. fructele uscate preventiv se spală, fiind plasate pe site din metal inoxidabil pentru scurgerea apei Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri. Documente de însoțire: Certificat de calitate, Certificat de conformitate, Raport de încercări eliberat de laborator acreditat în R. Moldova, Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale, Fișa tehnică a produsului livrat. Condiții de recepționare: Prezentarea mostrei pentru testare în producere.	Termenul de valabilitate – 6 luni. În procesul de producere se respecta fluxul tehnologic după cum urmează: -fructele se aleg de corpuri străine; -se usucă; -se calibrează; -se spală; -se blansează; -se scot simburii la utilaje semiautomate; -se ambalează în saci de hirtie; -se transporta la destinatar. În procesul de producere folosim echipamente și utilaje ale unui cunoscut brand sârb în domeniul industriei alimentare, firma Pigo-R. Suntem deținătorii Certificatului ISO FSSC 22000. Documente de însoțire: Avis fitosanitar, certificate de calitate, .raport de încercări, certificate ISO, aviz sanitar la saci de hirtie, Destinație: Pentru fabricarea: produse de cozonac, pâine, torte, prăjituri, rulade, biscuiți, checuri.	
--	--	--	---	--	--

Semnat:_____

Numele, Prenumele: Lupu Viorica

În calitate de: Directoare administrativă

Ofertantul:FPC “ VINTOIA-EXIM” SRL

Adresa: or. Nisporeni str. Industrială 90